Manuel d'utilisation Eflot 5 - Eflot 10 - Eflot 20 et Eflot 40

REMARQUES

Il est conseillé de faire une prélèvement de moût traité toutes les 30 minutes à l'aide d'une éprouvette et du robinet prévu à cet effet pour évaluer la qualité de flottation.

Lorque l'ensemble des particules en suspension (sous forme de mousse) est remonté, soutirer le moût limpide par le bas de la cuve en le transvasant dans la cuve de fermentation (à compter de 30 minutes).

Les mousses de flottation peuvent être traitées sur un filtre rotatif ou un filtre presse.
La quantité de gaz nécessaire pour flotter est de 1,5 - 2 L x hL

Débit de l'E-FLOT à 5 bars.
E-FLOT 5: 50-70 hL/h
E-FLOT 10: 70-100 hL/h
E-FLOT 20: 150-200 hL/h
E-FLOT 40: 300-400 hL/h

Cadre Eflot 10 et Eflot 20

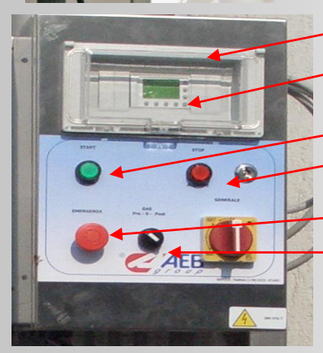
Start

Stop

Dosage gaz

Arrêt d'urgence

Pompe gélatine
Automatique et manuelle



Cadre Eflot 40

Start pompe gélatine
Timer

Start

Stop

Arrêt d'urgence

Dosage gaz

Système de clarification des moûts en cuve

POMPE DOSEUSE GELATINE

N° DE CRAN	DEBIT
1°	1L/h
2°	2L/h
3°	3L/h
4°	4L/h
5°	5L/h
6°	6L/h
7°	7L/h
8°	8L/h
9°	9L/h

AEB group

Œnolia Conseil

Oenolia Conseil Immélé
10 rue du stade
68240 SIGOLSHEIM
Tél. +33.(0)3.89.47.32.33
Fax +33.(0)3.89.47.33.34
E-mail:

Eflot 10 - Eflot 20 et Eflot 40

Manuel d'utilisation Eflot 5

Eflot 10 - Eflot 20 et Eflot 40

Manuel d'utilisation Eflot 5

1. INTRODUCTION

La clarification des moûts est un traitement fondamental et un critère de qualité pour la vinification en blanc et en rosé.
Grâce à sa technologie novatrice, E-FLOT permet de séparer les particules en suspension du moût par l'incorporation de gaz.
Au terme de ce process, il est alors possible de soutirer le moût clarifié par le bas de la cuve.

IDENTIFICATION DU CONSTRUCTEUR

PROCHEMI Srl – AEB Group
26022 CASTELVERDE (CR) ITALY - Via G. Marenghi 40/42 - Tel. 0372.471642 Fax 0372.471643
e-mail: ask@prochemi.com web-site: www.prochemi.com

IDENTIFICATION DE L'APPAREIL

Le type d'E-FLOT est identifié par la plaque fixée sur le cadre électrique.
Les données suivantes sont reportées sur la plaque:

- Constructeur
- Marquage CE
- Type d' E-FLOT
- Numéro de série
- Année de construction

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Alimentation électrique triphasée V 380

DIMENSIONS / POIDS / PUISSANCE / AMPERAGE

E-FLOT 40	DIM. 100x80x180	POIDS: 220 kg	11 KW	15 CV	22 A
E-FLOT 20	DIM. 80x65x130	POIDS: 130 kg	5,75 KW	7,5 CV	10,4 A
E-FLOT 10	DIM. 80x65x110	POIDS: 110 kg	4 KW	5,5 CV	8,7 A
E-FLOT 5	DIM.60x45x80	POIDS: 50 kg	3 KW	4 CV	7.8 A

REMARQUES GENERALES

Lors de la première utilisation, s'assurer que la pompe tourne dans le même sens que celui indiqué par la flèche sur le carter du moteur. Si tel n'était pas le cas, inverser un des fils d'alimentation et vérifier de nouveau (cette opération doit être réalisée par une personne dûment habilitée).
Avant toute intervention sur l' E-FLOT s'assurer que l'appareil soit électriquement isolé.
Vérifier le bon état de fonctionnement de l'appareil notamment après un arrêt prolongé (voir protocole de remise en route).
Laver soigneusement l'appareil avant et après utilisation.
En cas de panne procéder immédiatement à sa réparation.

2. Composants mécaniques

- Chassis en inox avec 4 roues
- Pompe centrifuge
- Saturateur en inox
- Filtre en inox
- Manomètre
- Vanne micrométrique à papillon
- Injecteurs de gaz et de coadjuvants

3. Description du cadre des commandes

- Interrupteur général
- Commande d'arrêt d'urgence
- Start pompe
- Stop pompe
- Sélection marche pompe gélatine manuelle ou automatique
- Sélection gaz On-Off

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

Systeme de clarification des moûts en cuve

Le moût doit être prélablement dépectinisé avec des enzymes spécifiques de manière à les dégrader complètement.
Le moût dépectinisé peut être flotté après environ 60 minutes. Au delà de 3–4 heures, la sédimentation naturelle pourrait créer un cumul de sédiments dans le fond de la cuve ; si tel était le cas, il est conseillé soit de travailler par passage d'une cuve à une autre soit d'homogénéiser la cuve avant d'opérer.

MODE D'EMPLOI

Se relier à une source de gaz (bouteille ou réseau) avec une pression comprise entre 1,2 et 1,5 bars dans le cas d'un dosage avant pompe.
Pour un ajout après pompe, régler la pression d'entrée à une pression légèrement supérieure à celle du saturateur.
Insérer l'embout de la pompe péristaltique dans le bidon de gélatine (E-GEL) . Au terme de la journée de flottation, s'assurer que cette pompe soit nettoyée avec une solution à 0,3 % de détergent alcalin et rincée à l'eau chaude.

Relier l'E-FLOT à la cuve. S'il s'agit d'une cuve conique, relier la vanne du bas à l'entrée du flottateur et ressortir sur la vanne du haut. S'il s'agit d'une cuve à fond plat, faire le branchement inverse.
Il est conseillé d'utiliser des tuyaux de diamètre 50 notamment en aspiration.

IMPORTANT

Comme il est nécessaire de créer un tourbillon à l'intérieur de la cuve, il est conseillé pour les cuves munies d'une seule vanne de la connecter à l'entrée du flottateur et faire descendre le tuyau de sortie du flottateur jusqu'à 10 cm du fond de la cuve.

Mettre l'E-FLOT sous tension, en veillant bien à ce que toutes les vannes soient ouvertes et effectuer un remontage d'environ 5 – 10 minutes en laissant la mollette de variation de pression ouverte. Régler la pression dans le saturateur entre 4 et 5 bars sans jamais dépasser 5.5 bars. Régler le débit de gaz à environ sur 0,6 / 0,7 Nm/heure pour un ajout de gaz en entrée de pompe et sur 0,8 / 0,9 Nm/heure pour un ajout en sortie. Mettre en marche la pompe pour la gélatine à l'aide de l'interrupteur placé sur le cadre (si l'allumage ne se fait pas, contrôler l'interrupteur OFF de la pompe péristaltique).
Rappelons que, plus la pression est importante à l'intérieur du saturateur moindre sera le débit de la machine: par exemple si à 4 bars nous avons un débit de 150/160 hL, à 5.5 bars il sera de 90-100 hL

Maintenir en circuit jusqu'à traiter le volume total du moût, attendre ensuite 2 à 3 heures (au maximum 12 heures) et soutirer le moût limpide par le fond de la cuve.

Eflot 40

Eflot 20

Eflot 10